

Breslauer Kreis-Blatt.

Zweiter Jahrgang.

Sonnabend, №. 36. den 5. September 1835.

Kurrende.

Wir finden es der Geschäftsstellung der Königlichen Landräthlichen Aemter angemessen, von der Vermögensverwaltung der Schulenvorstände Kenntniß zu nehmen, auch die Sicherstellung der auszuleihenden Kapitalien, so wie die Uebereinstimmung der Ausgaben mit den Einnahmen und den Rechnungen zu controlliren. Wegen der aus den Schulkassen zu Anschaffung von Lehrmitteln gemachten Verwendungen ist jedoch hierbei nur der ökonomische Gesichtspunkt festzuhalten, da die Auswahl des Anzuschaffenden den Schulrevisions- und Inspektionsbehörden obliegt und zusteht. Wenn aber aus den Schulkassen hin und wieder für Baulichkeiten und zu Deckung des Armenschulgeldes Verwendungen gemacht werden, so hat das Königliche Landräthliche Amt diese Controlle auf die materielle Zweckmäßigkeit und Dürftigkeit auszudehnen, auch zu untersuchen, ob für dergleichen, den Gemeindekassen obliegende Zwecke für die Schulkassen eine stiftungsmäßige Verpflichtung vorhanden ist, entgegengesetzten Falls aber zu veranlassen, daß diese Ausgaben demzunächst für Beschaffung der erforderlichen Lehrmittel bestimmten Schulkassen abgenommen und den Gemeindekassen zugewiesen werden.

Breslau, den 30. Juli 1835.

Königliche Regierung.
Abtheilung für die Kirchenverwaltung und das Schulenwesen.
(gez.) von Kottwitz.

Nachdem die Königl. Regierung mittelst abschriftlich vorstehender, von den Schulenvorständen genau zu beachtender Verfügung vom 30sten v. Mts. angeordnet hat, daß die Landräthl. Aemter von der Verwaltung der Schul-Kassen genauer Kenntniß nehmen sollen, so werden die Schulenvorstände hiermit angewiesen; ohne vorherige Genehmigung des unterzeichneten Amtes kein Geld aus der Schul-Kasse auszuleihen, so wie alljährlich über die Verwaltung dieser Kassen, Rechnung zu legen, und solche spätestens 4 Wochen nach Ablauf des Jahres zur Revision anhero einzusenden.

Breslau, den 16. August 1835. Königl. Landräthl. Amt.
G. Königsdorff.

Die Rache des blinden Künstlers.

Nach einer Sage aus Danzigs Chronik.

Zu jener Zeit, als der Halbadel der Patricier sich dem Reichsadel gleich stellte, und voll thörigten, anmaßenden Stolzes die Gerechtsame des Bürgers unterdrückte, zu jener Zeit saßen eines Abends beim dicken Herbert im Junkernhofe zu Danzig, Patricier, Bürger und Han-

delsherrn dem Weine und Bierkruge fleißig zusprechend.

Tief in der Halle des Eckfensters war ein freundlicher Bürger mit einem zierlich gekleideten jungen Handelsherren in regem Gespräch begriffen, und mochte dessen Inhalt einigen andern Bürgern wohl als sehr interessant erscheinen, wie sich aus ihren beobachtenden aufmerkenden Zügen errathen ließ.

Eine lange Tafel inmitten des Zimmers war von adlichen Junkern und Patriciern besetzt, die mit weinerglühtem Gesicht die Becher kreisen ließen und lustige Reime als Trinksprüche unter lautem Gelächter zu Besten gaben.

„Treuensheim!" rief ein Zechender mit schwankender Stimme, „erzähle von Deinem Ausfluge in die Welt, will's glauben, daß Du viel Herrliches gesehen, daß Du manchem einfältigen Bürgerfant eine schmucke Dirne weggekapert; drum laß hören, was für Abentheuer Du bestanden!"

„Sprich Treuensheim!" riefen die Uebrigen jubelnd, die gefüllten Becher schwingend.

Dieser ordnete wohlgefällig die kostbaren breiten Spitzen des schneeweißen Halskragens, drückte das sammtne Barret mit wogenden Straußfedern auf den Kopf, und erwiederte in hochmüthigem Tone: „Glaub's, Ihr Herren, daß die Fremde ihr Anziehendes hat, und hätte mich nicht Herbert's wohlbekannter Trinkstoff mächtig nach der alten Stadt gezogen, ich weilte wohl noch im alten herrlichen Münster, wo freundliche Mädchengesichter blühen, wo Adel und Patricier geschätzt sind, und das Bürgerpack sich dem Befehle der Standesherrn unterordnet." Er warf einen stechenden Blick hinüber nach dem, von den Junkern also getauften Bürgertisch, leerte hastig einen Becher Wein und rief mit gehobener Stimme:

„Hoch lebe die herrliche Stadt Westphalias, wo die Gelage des Adels nicht durch Bierstimmen des Bürgerpacks entehrt werden!"

Die Gläser klangen.

Da flog, von kräftiger Hand geschleudert, ein kolossaler Bierkrug auf die reichlich besetzte Tafel, daß Flaschen und Gläser in Scherben zerklirrten.

Treuensheim blickte, die Hand am Schwerdte, nach dem Bürgertische, und traf auf die zornigen Blicke eines Bürgers.

„Dürringer, seyd Ihr rasend!" schrie er diesem zu, „vergeßt Ihr den Respect, den Ihr dem Neffen des regierenden Bürgermeisters schuldig seyd?"

Doch dieser erwiederte mit ruhiger fester Stimme: „So lange Ihr, edler Junker, nicht die Rechte eines ehrsamen Bürgermannes anfeindet, so lange Ihr die verletzenden Pfeile Eures Spottes zurück haltet, so lange zolle ich Euch die Achtung, die ich Euch als nächstem Verwandten meines gnädigen Herren schuldig bin. Verlaßt Ihr aber hochmüthig die Bahn, die Euch Zucht und Anstand vorschreiben, so zeigt Ihr Euch als ehrl — —"

„Ruhig, ruhig, Meister Dürringer!" besänftigte die anmuthige Stimme des jungen Kaufherrn Jakob Reißinger den erzürnten Meister, und flüsterte ihm leise in's Ohr: „vergreift Euch an den hochmüthigen Junkern nicht, nichts richtet Ihr gegen die Mächtigen aus." Und ehrerbietig drückte er dem Meister das Barret auf das dunkelerglühte Haupt und führte ihn aus dem Saale.

Meister Johannes Dürringer, seiner Kunst nach Uhrmacher und Mechaniker, war als Künstler wie als Bürger einer der geachtetsten Bewohner der freien Handelsstadt Danzig. Seine Tochter Anna galt für die schönste Jungfrau der Stadt, so wie sein Weib Ella für die beste Hausfrau.

Herr Jakob Reißinger nahm daher gern die Einladung des wackern Meisters an, den folgenden Tag einen Tischgenossen im Dürringer'schen Hause abzugeben. Der herzliche Empfang Frau Ella's, so wie Anna's anziehende Liebenswürdigkeit bestimmten ihn, seine Besuche zu wiederholen, und bald trat er an Letzterer Hand vor Meister Johannes, ihn um seinen Segen und die Hand seiner Tochter bittend.

Meister Dürringer erglühte in sichtbarer Freude. „Ihr seyd ein wackerer Mann, Herr Jakob, sprach er, ihm die Hand reichend, Euer Geschäft nährt seinen Mann, und ist Euer Herr Vater nicht gegen das Bündniß, so mögt Ihr mit Gott immerhin die Anna als Hausfrau

heimführen, mein bester Segen soll Euch dann begleiten, mein Sohn."

Jakob schloß die Erglühte fest in die Arme, und versprach sogleich mit seinen Vater zu reden. Und als der Abend nahete, und die Familie im trauten Kreise versammelt war, da pochte es an die Thür und herein trat der reiche Handelsherr Elias Reißinger, die erschrockenen Frauen freundlich grüßend und dem kunstfertigen Meister die Hand reichend.

„Meister Johannes," begann er, sich auf den nußbaumnen, künstlich geschnitzten Lehnstuhl niederlaßend, „Meister Johannes, die Güter des Kaufmanns sind schwankend, wie das Schiff auf den Meereswellen. Mein Reichthum ruht auf acht Schiffen die das Weltmeer durchsegeln; ein einziger Sturm kann sie an Felsenriffen zerschmettern, und das Haus Elias Reißinger ist verarmt. Mein Sohn kann daher nur eine reiche Jungfrau heimführen. Johannes Dürringer! Ihr seyd ein so wackerer Meister und Künstler, Eure Werke sind berühmt in und außer Danzig, wäre es nun nicht möglich, daß Ihr nach drei fleißig durcharbeitenden Jahren Eurem Töchterlein Tausend Gülden zur Mitgift geben könnt? Keine Jungfrau Danzigs soll mir dann willkommener seyn, als diese."

„Tausend Gülden?" erwiederte Dürringer, mit Schmerz nach der erbleichenden Tochter blikkend, „Herr Reißinger, eine solche Summe kann ich wohl nach zwanzig Jahren kaum aufweisen."

Herr Reißinger stand auf, bedauerte, unter solchen Umständen nicht in die Heirath willigen zu können, und entfernte sich nach freundlichem Gruße.

Anna warf sich schluchzend an die Mutterbrust und Meister Dürringer schlich finster in sein Arbeitszimmer.

(Fortsetzung folgt.)

Rathgeber.

55. Sanson's Anweisung, jede Art Fleisch, ohne Rauch und Feuer, in wenigen Stunden auf nassem Wege äußerst wohlfeil zu räuchern.

1. Vorbereitende Behandlung: Einsalzen des Fleisches.

a) Kalbfleisch. Das Kalb muß nach dem Schlachten sogleich aus dem Fell genommen werden, damit es von diesem keinen unangenehmen Geruch annehmen kann, darauf wird es rein gewaschen, mit etwas Salpeter eingerieben und sodann 4 Stunden lang an einem kühlen Orte in einem passenden, mit einer Schraube versehenen Gefäße, das von Eichenholz oder Stein seyn kann, jedoch ungepreßt, liegen gelassen. Man reibt darnach das Fleisch mit zerquetschten Wachholderbeeren fest ein, bestreut es mit klein geschnittenem Knoblauch und einigen Blättern von Rosengeranjum (Pelargonium roseum), nebst einigen vom weißen Marke befreiten Citronenschalen, so wie einigen Lorbeerblättern. Während der vierstündigen Ruhe des Kalbfleisches löset man Kochsalz in warmen Regen- oder abgekochten Brunnen- oder Quellwasser auf, und überschüttet, nachdem dasselbe wieder erkaltet worden, mit dieser Salzlauge das Fleisch.

Bei einer Quantität von 25 Pfund Kalbfleisch werden 4 Loth Salpeter, 1 Pfund Kochsalz, 2 bis 3 Knoblauchzehen und die Schale einer halben Citrone erfordert, so wie 4 Blätter vom Lorbeerstrauch.

Vor dem Ueberschütten mit der Salzlauge hat man wohl darauf zu sehen, daß die Schichten des Fleisches keine hohlen Zwischenräume bilden, und füllt diese lieber mit kleinen Stückchen der nämlichen Fleischgattung aus, um einen gleichförmigen Druck auf das Fleisch anbringen zu können. Auf diese Weise läßt man das Fleisch ohne allen Druck, und nur mittelst Bedeckung eines Tuches vor dem Staube geschützt, drei Tage in einem trocknen Gewölbe stehen, worauf man am vierten entweder durch die Schraube, oder wenn diese Vorrichtung mangeln sollte, mit Steinen das Fleisch zusammen preßt und den Druck bis zum zwölften Tage erhöht, an welchem man die Steine wegnimmt, oder die Schraube nachgelassen, nach zwei Tagen aber der vorige Druck neuerdings in Anwendung gebracht wird.

Im Sommer muß die Dauer der Salzbeize um $\frac{1}{3}$ abgekürzt werden.

b) Ochsenzungen erhalten die nämliche Salzbeize wie das Kalbfleisch, und bedürfen des gleichen Zeitraumes, um vollständig durchdrungen und für die Rußlauge gehörig aufgeschlossen zu werden.

c) **Rindfleisch.** Die Salzbeize für Rindfleisch erfordert auf 25 Pfund Fleisch 1½ Pfund Kochsalz und 6 Loth Salpeter.

Der Magistratsrath Tillmetz in München behandelt übrigens das Rindfleisch auf folgende Weise, wobei es ebenfalls ungemein schmackhaft wird, wie seine von ihm dargestellten und dem Magistrate der Königl. Haupt- und Residenzstadt vor einigen Jahren vorgelegten Proben hinlänglich beurkundeten. Er läßt ein Stück Fleisch, ungefähr 7 — 8 Pfund schwer, rein abwaschen, reibt es dann mit etwas Salpeter und ein paar Hände voll Kochsalz gut ein, befeuchtet es mit gutem Weinessig, belegt es mit Coriander, einigen Gewürznelken, klein geschnittenem Knoblauch, Gartenbohnenkraut (Satureia hortensis Lin.), Lorbeerblättern und wenigen Blättern vom Rosengeranium. Vorerst aber wird das Rindfleisch noch mit zwei Händen voll gröblich gestoßenen Wachholderbeeren eingerieben. Nach diesem wird ein halbes Pfund Kochsalz in der Wärme in einem halben Maaß Regen- oder abgekochten Brunnenwasser aufgelöset und nach dem Erkalten behutsam über das Fleisch abgegossen, darauf das Ganze 2 Tage lang, gegen Staub verwahrt, ruhig stehen gelassen, und Tags darauf, wie bereits angezeigt worden, 14 Tage lang mittelst Steinen oder der Schraube einem gleichmäßigen Drucke unterworfen, der nach Verlauf dieser Zeit 2 Tage lang aufgehoben, darnach aber auch noch weitere 7 Tage in Anwendung gebracht werden muß.

(Fortsetzung folgt.)

Anzeigen.

Bei dem Dominio Dürrjentsch kann ein guter Schaffer, termino Weihnachten, mit gutem Gehalt eine Anstellung finden, und wolle sich ein solcher in Zeiten daselbst melden.

Termino Michaeli ist eine Schmiedewerkstatt bei dem Dominio Dürrjentsch zu verpachten. Pachtliebhaber haben sich bei dasigem Dominio zu melden.

Eine Schmiede ist zu verpachten, und sämmtliche Schmiede-Arbeit in Accord zu überlassen beim Dom. Wiltschau, Breslauer Kreis.

Ein Röthe-Dörr-Mann, welcher auf einer holländischen Darre zu dörren verstehet, kann sogleich Anstellung bei dem Dominio Dürrjentsch finden.

Diebstahl.

Dem Müller-Gesellen Gottlieb Gasse in Romberg wurden in der Nacht vom 31sten v. M. zum 1sten d. M. gestohlen: 1) ein guter Mantel von dunkelgrauem Tuch mit schwarzgrauem Flanell gefuttert; 2) ein neuer Ueberrock von dunkelblauem Tuch mit Kittei gefuttert und mit übersponnenen seidenen Knöpfen; 3) eine neue blau tuchene kurze Jacke mit übersponnenen Knöpfen; 4) fünf Paar Beinkleider, nämlich: ein Paar gute von dunkelblauem Tuch mit Kittei gefuttert, ein Paar neue von grauem Tuch, ein Paar gute von schwarzem Tuch mit schwarzer Leinwand gefuttert, ein Paar gute von dunkelgrauem Tuch und ein Paar von Sommerzeug; 5) fünf Westen und zwar eine seidene roth und schwarz geblümte, eine von schwarz geblümten Piquee, beide mit plattirten Knöpfen in zwei Reihen, eine schwarztuchene mit schwarzen Glasknöpfen in einer Reihen, eine halbseidene rothe mit blanken Knöpfen und eine von gelb geblümten Piquee mit überzogenen Knöpfen; 6) eine zweigehäusige silberne Taschenuhr nebst einer dergleichen Kette zum Umhängen, das äußere Gehäuse der Uhr ist braun lakirt und das Uhrglas entzwei. Der Bestohlene verspricht Demjenigen welcher ihm den Dieb entdeckt und die entwendeten Sachen wieder verschafft

zehn Thaler Belohnung.

Breslauer Marktpreis am 3. September.

Preuß. Maaß.

	Höchster rtl.	sg.	pf.	Mittler rtl.	sg.	pf.	Niedrigst. rtl.	sg.	pf.
Weitzen der Scheffel	1	10	6	1	5	6	1	—	6
Roggen = =	—	25	6	—	23	—	—	21	—
Gerste = =	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hafer = =	—	14	—	—	13	—	—	12	—

Redakteur: Fr. v. Lieres. Neue Gasse № 15. Gedruckt bei Gustav Kupfer, Schubrücke. №. 31